



Receitas de Natal

os melhores pratos
para **surpreender na ceia**





SUMÁRIO

- 03.** Introdução
- 04.** As melhores receitas salgadas de Natal
- 08.** Para sobremesa de Natal
- 13.** Acompanhamentos para a ocasião
- 16.** Conclusão



Introdução

O Natal é época de reunir a família à mesa para compartilhar bons momentos. Familiares e amigos acompanhados de pratos fartos e deliciosos é uma combinação de sucesso. O bom é que existem opções para todos os gostos, desde as receitas tradicionais natalinas até as inovações.

Seja qual for a sua escolha, saiba que aquela tradição de passar horas em frente ao fogão na véspera de Natal já pode ficar no passado. Hoje, existem eletroportáteis que são excelentes companheiros da cozinha — agilizando processos e permitindo a produção de várias etapas de uma vez só.

É o exemplo da Air Fryer, que prepara desde acompanhamentos a refeições completas – dependendo da capacidade. O forno elétrico também entra nessa lista, para tirar um pouco da sobrecarga do fogão, mas sabia que existem outros portáteis tão úteis quantos esses dois para te ajudar neste fim de ano?

A panela elétrica — tanto na versão de pressão quanto a comum, de arroz — a batedeira, a omeleteira e outros eletrodomésticos são ótimos para agilizar os preparos. Para o salgado ou para o doce, é tudo o que você precisa para colocar a “mão na massa”. Neste guia, separamos as melhores receitas de Natal para você aproveitar neste fim de ano — **com a ajuda dos utensílios Mondial, é claro.** Confira!

As melhores receitas salgadas de Natal

O prato principal ou o acompanhamento ficará pronto rapidinho!

É só escolher uma das receitas a seguir para fazer o sucesso com os seus convidados.

Salmão com molho
de camarão

Pernil assado

Chester ao molho
de romã

Galeto

Suflê de atum
e espinafre



SALMÃO COM MOLHO DE CAMARÃO

Ingredientes

8 postas de salmão
1 colher de sobremesa de lemon pepper
2 alhos bem picados
1 fio de azeite
400 g de camarão
1/2 xícara de chá de alcaparras
3 tomates sem pele picados
Sal a gosto
Salsa picada

Modo de preparo

Comece temperando o salmão com sal, lemon pepper, alho e azeite, deixando-o descansar para pegar o tempero;

Faça um cesto de papel alumínio e disponha o salmão na Air Fryer;

Coloque o camarão e o restante dos ingredientes (menos a salsa) e feche o papel alumínio;

Com a Air Fryer a 160 graus, cozinhe o salmão por 15 minutos ou até chegar no ponto desejado;

Sirva com salsa fresca picada.



PERNIL ASSADO

O pernil assado é muito **versátil**. Na maioria das vezes, ele é servido em peça inteira, mas também vai muito bem como recheio para pães de queijo ou outros tipos de pãezinhos — sobretudo com um molho de limão com cheiro verde ou o que for da sua preferência.

Para dar ainda mais sabor ao pernil, é bom deixá-lo marinando nos temperos por, pelo menos, 8 horas. Quanto mais tempo a peça ficar na geladeira com o plástico filme, melhor! Incluir ramos de alecrim nos últimos 10 minutos de cozimento dará um toque final para o prato. Se for servi-lo inteiro, coloque batatinhas para assar junto à carne na Air Fryer.



CHESTER AO MOLHO DE ROMÃ

Outro produto muito buscado pelas pessoas para a ceia de Natal é o chester. Nesta receita, ele fica ainda mais saboroso com o **molho de melaço e romã**. A base leva o caldo do cozimento da carne para realçar o sabor das frutas. Essa mistura vai ao fogo somente até engrossar.

Para o chester, vale a mesma dica do pernil: **deixar marinando por horas para absorver bem os temperos**. Para não deixá-lo seco na hora de assar, vale espalhar manteiga por fora do chester. No forno elétrico, a carne fica por cerca de 3h (tirando do papel alumínio na metade do tempo) a 220 graus.

Aproveite os miúdos do chester para fazer uma farofa de acompanhamento ou até mesmo um caldo para servir de entrada.



GALETO

O galeto também é uma boa opção para levar à mesa no Natal. Servido inteiro, ele tem o sabor realçado com manteiga, alecrim, páprica defumada e pimenta do reino. Mais uma vez, vale a regra de deixar a carne marinando — o galeto pode ficar menos tempo e fora da geladeira, em temperatura ambiente.

Uma boa sugestão é secar o galeto antes de colocá-lo para marinar. Assim, os temperos se intensificam mais rapidamente. Além disso, **tenha cuidado para não rasgar a pele** enquanto estiver espalhando a manteiga.

Para assar o galeto, use a **Air Fryer aquecida a 200 graus**. O tempo de preparo é de cerca de 30 minutos, sendo necessário virá-lo na metade desse tempo.



SUFLÊ DE ATUM E ESPINAFRE

O suflê é uma receita coringa para **complementar a ceia de Natal**, e pode ser tanto o prato principal quanto o acompanhamento, ao lado de uma carne suculenta ou de massas. O sabor do atum com o espinafre é o grande destaque do prato. Além desses ingredientes, o preparo leva ovos, leite, farinha de trigo, temperos e fermento em pó.

Você pode enfarinhar uma forma redonda ou retangular e assar no forno até dourar, mas se quiser ainda mais praticidade, conte com a omeleteira para esse preparo. A Air Fryer é outra opção muito rápida e segura para apostar.

Por fim, a dica para não restar cheiro ou gosto de ovo é peneirá-los antes de acrescentar à mistura.

Para sobremesa de Natal

Um docinho para finalizar a ceia de Natal não pode faltar! As receitas a seguir podem ser preparadas com uma boa ajuda dos eletroportáteis Mondial.

Saiba mais!

Rabanada de
frutas vermelhas

Rabanada

Cheesecake com
frutas vermelhas

Manjar de coco
e rum

Gingerbread

Brownie de
chocolate



RABANADA DE FRUTAS VERMELHAS

Ingredientes

4 fatias de pão de forma ou pão
amanhecido
2 ovos
1/2 xícara de creme de leite
2 colheres de sopa de leite
2 colheres de sopa de açúcar
1 colher de chá de extrato ou essência
de baunilha
1/2 xícara de frutas vermelhas
Açúcar e canela para finalizar

Modo de preparo

Corte os pães em pedaços pequenos e coloque na omeleteira. Deposite as frutas vermelhas em cima;

Em uma tigela, misture os outros ingredientes até ficarem homogêneos e despeje na omeleteira;

Ligue o aparelho e aguarde as bordas da rabanada dourarem;

Polvilhe açúcar e canela sobre as rabanadas e sirva.



RABANADA

Nesta versão mais simples e tradicional, você pode servir a rabanada após a ceia da véspera ou até mesmo no café da manhã de Natal. A lista de ingredientes é bem semelhante à anterior, levando pão, leite, ovo e extrato de baunilha. O sabor fica ainda melhor quando você polvilha **açúcar e canela** dos dois lados das fatias.

Preste atenção para manter as rabanadas ainda mais deliciosas: retire o excesso de ovo batido antes de colocá-las na Air Fryer. Assim, elas não ficam encharcadas. Com 10 minutos aquecendo a 200 graus, elas já ficam prontas.



CHEESECAKE COM FRUTAS VERMELHAS

O cheesecake é uma receita muito especial para servir às pessoas queridas.

A sobremesa pode não ter os preparos mais fáceis desta lista, mas vai render uma chuva de elogios para o anfitrião. Você pode fazer o cheesecake com antecedência, para aliviar a cozinha para os preparos principais e fazer com que a sobremesa tenha uma consistência mais firme.

Vale lembrar que são três preparos diferentes. Para a massa, que leva cream cheese, açúcar, farinha de trigo, ovos e creme de leite, uma **batedeira planetária** é um grande diferencial. Ela deixa o creme homogêneo muito mais rápido. Para a base, o processador é o ideal. A cobertura pode ser feita na panela, juntando as frutas vermelhas e o açúcar para formar uma geleia.

Outra dica de ouro é que o cheesecake pode ser assado na **Air Fryer**, caso o forno (elétrico ou a gás) esteja ocupado com outros preparos. Bem prático, concorda?



MANJAR DE COCO E RUM

Uma sobremesa tradicional em muitas reuniões familiares é o manjar de coco. Nesta versão, ele acompanha rum, para um toque mais forte e diferenciado na calda com ameixas. Inclusive, se puder **prepará-la um dia antes**, melhor ainda — sobretudo para realçar esses sabores.

Para o manjar, você só vai precisar de amido de milho, leite, leite condensado e leite de coco. O bom é que, após engrossar essa mistura na panela, o prato não vai ao forno, somente **à geladeira**. Então, pode ficar pronto bem antes das receitas principais e dos acompanhamentos.



GINGERBREAD

O biscoitinho de gengibre é uma delícia e pode até ajudar a compor a decoração de Natal. Você pode usar cortadores em formato de bonecos de neve, casinhas, botinhas, flocos de neve ou o que preferir. Além disso, dá para enfeitá-los com glacê royal de cores diferentes.

Para os biscoitinhos, você vai precisar de gengibre e canela em pó, mel, bicarbonato, manteiga, açúcar mascavo, farinha de trigo, ovos e noz moscada. O preparo é bem rápido, não leva nem 10 minutos. Ao finalizar os moldes, 5 minutos na Air Fryer já são suficientes.

O ideal é servi-los frios. Esse é um preparo que pode ser feito de manhã, sem complicações. Uma dica é **convidar as crianças** para ajudar e fazer a alegria da turminha.



BROWNIE DE CHOCOLATE

O chocolate é um dos campeões na preferência de muita gente, principalmente das crianças. Então, pode ter certeza de que esse brownie será muito apreciado.

Ele leva dois tipos de açúcar, cacau em pó, farinha de trigo, ovos, óleo e castanhas-do-Pará. Se quiser adicionar **gotas de chocolate e essência ou extrato de baunilha**, ganhará muitos pontos de sabor.

O preparo não tem erro! Basta misturar os ingredientes, tanto na mão quanto na **batedeira Mondial**. O segredo mesmo está no tempo de forno, pois se passar do ponto, o brownie vira um bolinho.

Use o forno elétrico, em uma forma enfarinhada de 25 cm, ou a Air Fryer, em forminhas de cupcake. Para finalizar, sirva com chantilly, sorvete, geleia de frutas ou até com um cafezinho.

Acompanhamentos para a ocasião

Existem acompanhamentos que deixam a experiência do Natal ainda mais completa. É o caso das receitas que separamos na sequência. Confira!

Arroz natalino

Arroz com lentilhas

Farofa vegetariana



ARROZ NATALINO

Ingredientes

2 xícaras de arroz
3 xícaras de água
1 xícara de vinho branco ou espumante
1/2 cebola picada
1 dente de alho amassado
2 colheres de sopa de azeite
1/2 xícara de uvas passas
1/2 xícara de nozes picadas
1/2 xícara de ervilhas
1 cenoura picada
Sal a gosto

Modo de preparo

Refogue os ingredientes, coloque água e aguarde secar;

Se preferir, use uma panela de arroz elétrica para facilitar o preparo. Programe o tempo de acordo com o ponto de arroz da sua preferência;

Assim que finalizar o cozimento, abra a panela, passe o arroz para uma travessa e decore do jeito que preferir.





ARROZ COM LENTILHAS

Esta é uma receita de Natal, mas que também combina com as festas de virada do ano! O arroz com lentilhas é **nutritivo** e ajuda a fortalecer a saúde do coração. Sem falar que é fácil de fazer e não consome muito tempo no preparo — na verdade, é quase o mesmo que um arroz comum.

A dica é deixar a lentilha de molho em água quente por, pelo menos, 10 minutos antes de refogá-la. Esse processo é comum nos preparos de leguminosas, para retirar os antinutrientes e facilitar o cozimento. Já os temperos vão da sua preferência! Cinco medidas de cada um dos ingredientes principais rendem de **8 a 10 porções**.



FAROFA VEGETARIANA

Além do arroz com lentilha, um **acompanhamento vegetariano** para atender a quem tem restrições alimentares é esta farofa. Ela leva farinha de mandioca, azeitonas, cenoura, berinjela e os temperos da sua preferência. Essa receita vai bem como acompanhamento de legumes grelhados, feijão e muito mais!

O melhor da receita é que ela é **muito rápida**: em menos de meia hora já fica pronta. O processo mais demorado, para você ter ideia, é picar a berinjela em cubos e ralar a cenoura. A dica de ouro é finalizar com cheiro verde, para dar aquele toque de frescor à farofa.



Conclusão

As receitas de Natal que listamos aqui são realmente deliciosas e práticas, não é mesmo? Ainda mais quando você tem como parceiros os eletroportáteis Mondial. Os produtos têm selo de qualidade de uma empresa de tradição no mercado e excelente custo-benefício. Eles acompanham a sua cozinha por anos!

Aproveite para reunir os melhores ingredientes e os utensílios Mondial para ter total tranquilidade nos preparos. Com menos tempo de espera, mais segurança e processos mais saudáveis (com menos óleo, por exemplo), você terá oportunidades únicas para compartilhar com seus familiares e amigos queridos — e os elogios são garantidos!



www.receitasmondial.com.br

MONDIAL
ELETRODOMÉSTICOS